11/2008

Mod:FTEV 65/105-EK

Production code:10/65 V/E DIGIT.

INDICE

1. PRESENTAZIONE....3

2. COME USARE QUESTO MANUALE....4

3. CARATTERISTICHE....6

3.1 IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO....6

3.2 RISPONDENZA ALLE DIRETTIVE....6

3.3 CONDIZIONI DI UTILIZZAZIONE PREVISTE....6

3.4 SPECIFICHE TECNICHE....7

4. AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE....8

4.1 CONTROLLO ALLA CONSEGNA....8

5. INSTALLAZIONE....9

5.1 SCELTA DEL LUOGO DI INSTALLAZIONE....9

5.2 COLLEGAMENTO ELETTRICO....9

6. FUNZIONAMENTO....11

6.1 PANNELLO COMANDI....11

6.2 STATI FUNZIONALI DEL SISTEMA....12

6.2.1 Stato di attività e inattività

on/off generale....12

6.3 IMPOSTAZIONI....12

6.3.1 Regolazione del tempo di cottura....12

6.3.2 Regolazione della temperatura....13

6.3.3 Regolazione della potenza del cielo e della platea....13

7. PROGRAMMAZIONE....14

7.1 IMPOSTAZIONE DELL'ORA CORRENTE....14

7.2 IMPOSTAZIONE DELLA LINGUA....15

7.3 PROGRAMMAZIONE DELL'ACCENSIONE....15

7.4 SPEGNIMENTO DEL FORNO 16

7.5 PROCEDURE DI SICUREZZA 16
7.5.1 “TEMP 1” 16
7.5.2 “TEMP 2” 16
7.5.3 “TEMP” 17
7.5.4“RETE” 17

8. USO 18

8.1 PRIMA ACCENSIONE 18

8.2 INDICAZIONI GENERALI PER LA COTTURA 19

8.3 QUANDO IL FORNO E’ UTILIZZATO POCO 19

8.4 COME SPEGNERE IL FORNO 19

9. PULIZIA 20

9.1 PULIZIA DELLE PARTI ASPORTABILI 20

9.2 PULIZIA DELLE SUPERFICI ESTERNE 20

9.3 PULIZIA DELLE CAMERE DI COTTURA DEI FORNI 21

10. MANUTENZIONE 22

10.1 SEGNALAZIONE DI ERRORE 22

10.2 TERMOSTATO DI SICUREZZA 22

10.3 SCHEMA ELETTRICO 23

10.4 DISEGNI ESPLOSI ED ELENCO PARTI DI RICAMBIO 27

11. MESSA FUORI SERVIZIO E DEMOLIZIONE 33

1. PRESENTAZIONE

Il forno **Synthesis 10/65V** fa parte della famiglia dei forni a rete, concepiti principalmente per la cottura automatica di pizze e prodotti similari. La principale caratteristica di questo forno consiste nel fatto che è possibile effettuare ottime cotture senza che sia necessario controllare la cottura stessa. Ciò permette di poter affidare le operazioni di cottura anche a personale non qualificato.

Questi vantaggi sono ulteriormente aumentati dal fatto che il forno **Synthesis 10/65V** rientra anche nella famiglia dei forni ventilati. Grazie alla circolazione dell'aria nella camera di cottura, infatti, è possibile ottenere cotture più omogenee e ripetibili, semplificando ulteriormente le operazioni che l'addetto al forno deve compiere. Sotto questo aspetto il forno **Synthesis 10/65V** è particolarmente efficiente, in quanto, dosando opportunamente la circolazione dell'aria evita che i prodotti vengano eccessivamente asciugati, conferendo quindi la giusta fragranza.

La Ditta costruttrice vi ringrazia per la preferenza accordata nella scelta di questo forno. Noi possiamo assicurarvi con fiducia che avete fatto una buona scelta in quanto la nostra ditta è ormai da decine di anni impegnata nella fabbricazione di prodotti di qualità, senza inutili e controproducenti restrizioni nella scelta dei materiali migliori.

2.COME USARE QUESTO MANUALE

I paragrafi contrassegnati da questo simbolo contengono indicazioni fondamentali per la sicurezza. Devono essere letti tutti dagli installatori, dall'utente finale e dai suoi eventuali dipendenti che fanno uso del forno. La Ditta costruttrice non si assume nessuna responsabilità per i danni derivati dal mancato rispetto delle norme indicate in questi paragrafi.

I paragrafi contrassegnati da questo simbolo contengono informazioni importanti per evitare azioni che possono arrecare danno al forno. E' nell'interesse dell'utente leggere attentamente anche questi paragrafi.

Si raccomanda di conservare con cura il presente manuale di installazione uso e manutenzione in un luogo vicino all'apparecchio, in modo che sia facilmente e prontamente consultabile. Il presente manuale deve accompagnare l'apparecchiatura in caso di trasferimento ad altro proprietario, in quanto non può considerarsi completa e sicura senza di esso.

Prendete nota del codice e della revisione che sono indicati dietro la copertina. Nel caso questa copia vada smarrita o distrutta potete ordinarne un'altra citando i suddetti dati.

Questo manuale si compone di diversi capitoli. Dovrebbero essere letti tutti dagli installatori, dai manutentori e dall'utente finale, in funzione della sicurezza nell'utilizzo e al fine di ottenere i migliori risultati da questo prodotto.

Ciò nonostante diamo di seguito alcune indicazioni utili ai fini di una consultazione più rapida dei vari capitoli.

Il capitolo 3 contiene le caratteristiche del forno e tutti i valori che possono essere necessari per la scelta, l'installazione e l'uso.
Va usato come punto di riferimento per verificare che l'uso che si intende fare dell'apparecchiatura rientri tra quelli previsti e quando è necessario sapere il valore esatto di una grandezza relativa dell'apparecchio.

I capitoli 4 e 5 contengono tutte le informazioni per l'installazione del forno. Sono principalmente indirizzati a personale specializzato, ma dovrebbero essere letti in anticipo anche dall'utente finale, per poter predisporre o far predisporre i locali e gli impianti necessari per il funzionamento del forno.

I capitoli 6 e 7 guidano l'utente nelle operazioni indispensabili per l'accensione, la programmazione e lo spegnimento del forno in condizioni di sicurezza.

Il capitolo 8 contiene i consigli per l'uso.

Il capitolo 9 fornisce tutte le informazioni necessarie per la pulizia dell'apparecchio cioè tutte quelle operazioni che devono essere effettuate dall'utente per garantire che continui a funzionare in condizioni di sicurezza (soprattutto per quanto riguarda l'igiene) e comunque per ottenere sempre i migliori risultati.

Il capitolo 10 fornisce le informazioni necessarie per le operazioni di manutenzione periodica o straordinaria come per esempio riparazioni o sostituzioni di parti dell'apparecchio. Questo stesso capitolo fornisce anche gli esplosi del forno ed un elenco delle parti di ricambio, per facilitare l'ordinazione e la sostituzione di eventuali parti danneggiate.

Il capitolo 11 offre informazioni nel caso il forno venga messo in disuso.

Tali operazioni di manutenzione devono essere effettuate da personale specializzato.

3.CARATTERISTICHE

3.1 IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

Le presenti istruzioni si riferiscono al forno a rete ventilato Synthesis 10/65V.

3.2 RISPONDENZA ALLE DIRETTIVE

Il forno Synthesis 10/65V riporta rispettivamente la seguente marcatura obbligatoria:

CE che indica la loro rispondenza alle seguenti direttive europee:

89/392 CE macchine
89/336 CE compatibilità elettromagnetica
2006/95 CE bassa tensione

3.3CONDIZIONI DI UTILIZZAZIONE PREVISTE

Il forno Synthesis 10/65V è progettato per la cottura di pizza, o prodotti similari. E' destinato al campo della ristorazione (ristoranti, pizzerie, ecc..) **per uso professionale da parte di personale addestrato.**

Le operazioni previste dall'uso normale dei moduli di cottura sono, il caricamento e lo scaricamento dei prodotti dalla rete di cottura, l'accensione, la regolazione, lo spegnimento e la pulizia dell'intera apparecchiatura.

3.4 SPECIFICHE TECNICHE

La seguente tabella riporta tutte le specifiche tecniche del modulo di cottura.

	Synthesis 10/65V	**Unità di Misura**
Peso	250	Kg
Peso con basamento	295	Kg
Dimensioni esterne	1345x1980x490	mm
Dimensioni esterne con basamento	1345x1980x1080	mm
Larghezza rete	650	mm
Lunghezza rete	1870	mm
Lunghezza camera	1050	mm
Capacità produttiva	27 (100-120 pizze ∅ 30 cm)	Kg/h
Alimentazione elettrica	trifase	
Tensione	400/230	Vac
Tensione a 230Vac 1N	230 monofase	Vac
Frequenza	50 o 60	Hz
Corrente	30 / 52	A
Corrente a 230Vac 1N	78.3	A
Potenza Elettrica Totale	18	Kw
Collegamento elettrico	Cavo pentapolare senza spina	
Lunghezza cavo	2	m
Sezione conduttori	10	mm^2
Controllo temperatura	Elettronico computerizzato	
Unità di misura temperatura	° C	
Massima temperatura impostabile	320	°C
Segnalazione errori	Mediante display	
Condizioni Ambientali:		
Temperatura	0 – 40 °C	
Umidità Massima	95% senza condensa	

4. AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

⚠ **ATTENZIONE: Le presenti istruzioni per l'installazione sono ad uso esclusivo del personale qualificato.**
L'installazione da parte di persone non qualificate può causare danni al forno, a persone, animali o cose.

Inoltre, se, per installare il forno, è necessario apportare modifiche o completamenti agli impianti elettrici dell'edificio nel quale il forno viene installato, chi esegue tali modifiche deve certificare che i lavori siano stati eseguiti secondo la "regola dell'arte".

4.1 CONTROLLO ALLA CONSEGNA

Salvo accordi diversi i prodotti vengono accuratamente imballati con una robusta struttura in legno e con un foglio di nylon a bolle che li proteggono dagli urti e dall'umidità durante il trasporto e vengono consegnati al trasportatore nelle migliori condizioni.

Vi consigliamo comunque di controllare l'imballo alla consegna, per verificare se presenta segni di danneggiamento. In caso positivo fate annotare la cosa sulla ricevuta che deve essere firmata dal conducente.

Una volta disimballato l'apparecchio, controllate se ha riportato danni. Controllate anche che siano presenti tutte le parti eventualmente fornite smontate. In caso di danni all'apparecchiatura e/o mancanza di parti, tenete conto che il trasportatore accetta reclami solo entro 15 giorni dalla consegna e che la Ditta costruttrice non risponde dei danni subiti dai propri prodotti durante il trasporto. Siamo comunque a Vostra disposizione per assistervi nel presentare il Vostro reclamo.

⚠ In caso di danni non tentate di utilizzare l'apparecchio e rivolgetevi al personale professionalmente qualificato.

5. INSTALLAZIONE

5.1 SCELTA DEL LUOGO DI INSTALLAZIONE

Il buono, sicuro e durevole funzionamento dell'apparecchio dipende anche dal luogo nel quale viene installato, perciò è consigliabile valutare accuratamente dove installarlo ancora prima che questo vi venga consegnato.

Installate l'apparecchio in un luogo asciutto e facilmente accessibile sia per l'uso che per la pulizia e la manutenzione. La zona circostante all'apparecchio deve essere tenuta sgombra. In particolare si deve evitare di ostruire le aperture di raffreddamento.

L'apparecchio deve comunque essere installato ad almeno 20 cm dalle pareti del locale o da altre apparecchiature.

⚠ Bisogna infine assicurarsi che la temperatura e l'umidità relativa del locale nel quale deve essere installato non superino mai i valori massimi e minimi indicati nelle caratteristiche, (si veda paragrafo 3.4). Il superamento in particolare della temperatura o dell'umidità relativa massima può facilmente e imprevedibilmente danneggiare le apparecchiature elettriche, creando situazioni di pericolo.

5.2 COLLEGAMENTO ELETTRICO

⚠ Gli apparecchi vengono forniti con un cavo di collegamento elettrico dotato di conduttore di terra. In ottemperanza alle norme di sicurezza vigenti, **è obbligatorio collegare il conduttore di terra (giallo-verde) ad un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere correttamente verificata secondo le normative in vigore.**

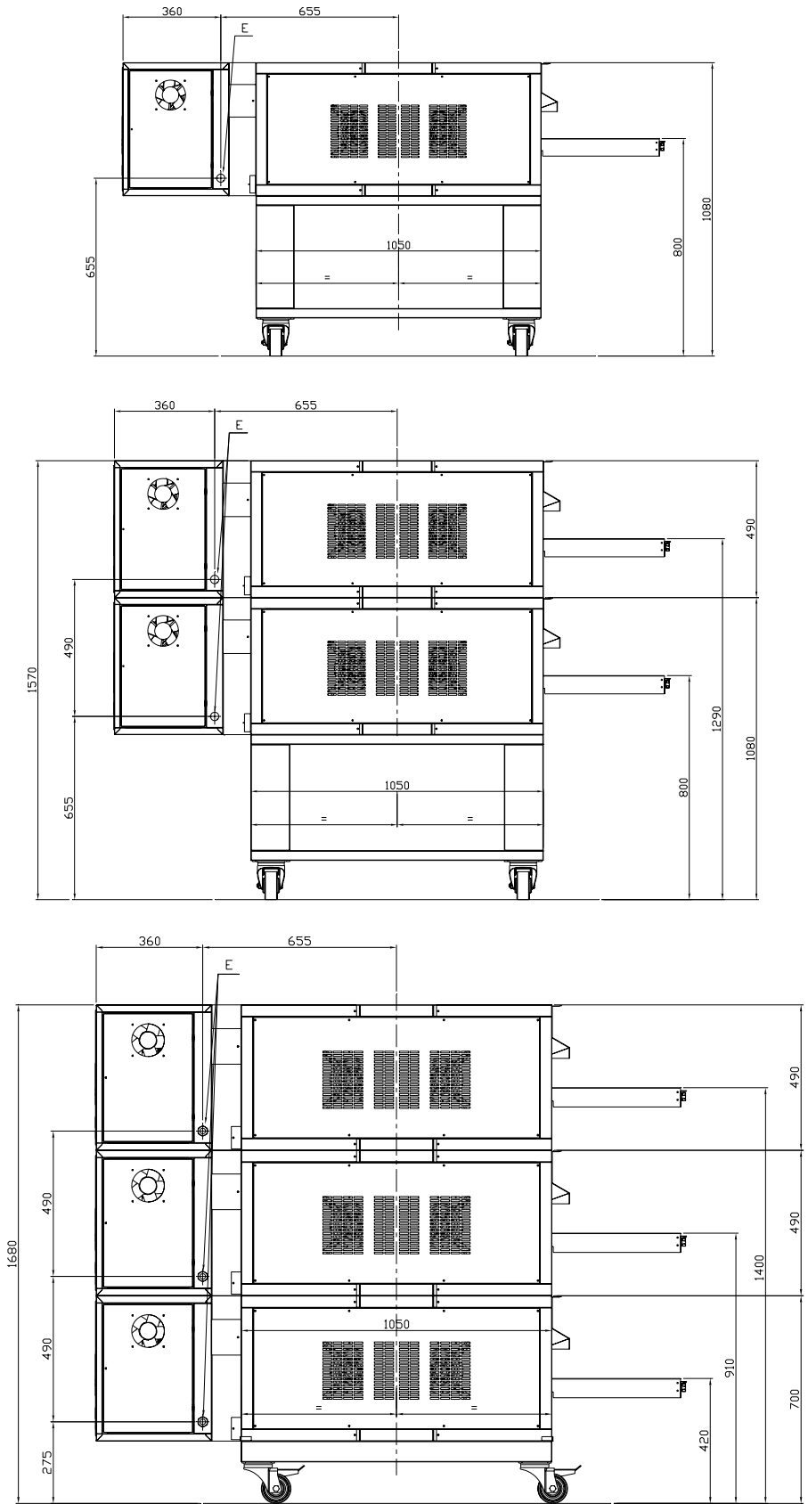
⚠ Prima di effettuare qualsiasi collegamento controllare che le caratteristiche della rete elettrica alla quale l'apparecchio deve essere collegato corrispondano alle caratteristiche di alimentazione richieste (si veda paragrafo 3.4).

Il cavo di alimentazione deve essere terminato con una spina da collegarsi ad un quadro di alimentazione elettrica dotato di presa corrispondente e di interruttore magnetotermico differenziale.

La coppia presa-spina deve essere tale che il conduttore di terra venga collegato per primo e scollegato per ultimo e deve essere dimensionata per la corrente nominale (si veda paragrafo 3.4). Sono idonee allo scopo le prese e le spine per uso industriale tipo CEE17 o comunque che soddisfino alla norma europea EN 60309.

Il dispositivo di protezione termico deve essere tarato alla corrente nominale totale, il dispositivo di protezione magnetico deve essere tarato alla corrente istantanea massima (nel caso di forni è di poco superiore a quella nominale), (si veda paragrafo 3.4) ,
mentre il dispositivo differenziale deve essere tarato alla corrente di 30 mA.

La Ditta costruttrice non risponde dei danni derivanti dalla mancata osservanza delle suddette norme.

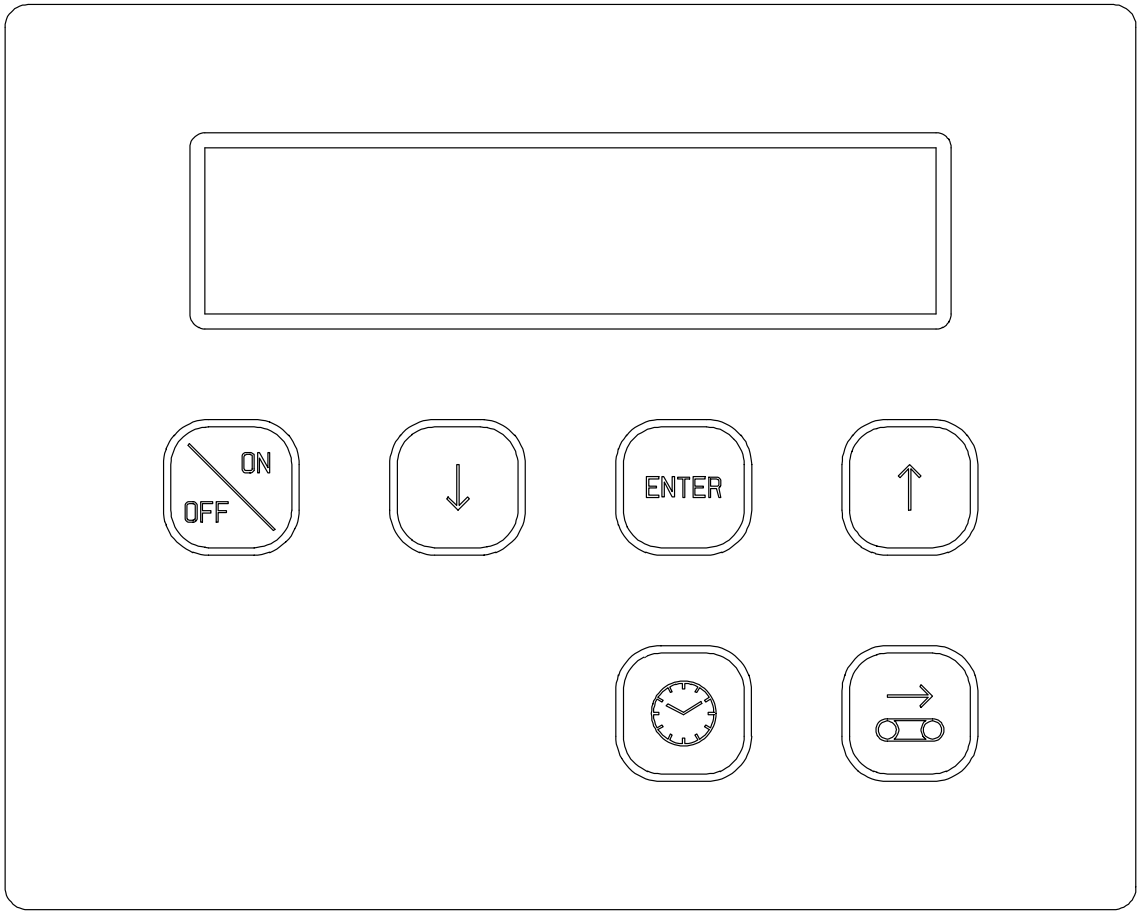


E= INGRESSO ALIMENTAZIONE ELETTRICA

Fig. 5-1 Allacciamenti ingresso alimentazione elettrica per un modulo di cottura e per la sovrapposizione di massimo tre moduli di cottura.

6. FUNZIONAMENTO

6.1 PANNELLO COMANDI



Tasto accensione - spegnimento forno

Tasto decremento valore parametri

Tasto accesso programmazione

Tasto incremento valore parametri

Tasto avvio / arresto rete

Tasto abilitazione - disabilitazione accensione automatica

6.2 STATI FUNZIONALI DEL SISTEMA

6.2.1Stato di attività e inattività

on/off generale

Nello stato di inattività (posizione off) la scheda è alimentata, ma nessuna delle funzioni previste nel funzionamento del sistema potrà essere abilitata dato che non è ancora attivo il teleruttore generale.
Tutte le uscite sono diseccitate e tutte le funzioni del forno sono disabilitate, tranne quelle di programmazione.
Il display indica "OFF", l'ora attuale ed il giorno e l'ora della prossima accensione automatica.

OFF 00:MM
Start: ddd oo:mm

dove:
OO = ora attuale
MM =minuto attuale
ddd oo:mm = giorno, ora, minuto dell'accensione automatica.
Il giorno viene scritto nella seguente forma:

Lunedì
Martedì
Mercoledì
Giovedì
Venerdì
Sabato
Domenica

A forno spento è spenta anche la retroilluminazione del display.
Essa si accende in caso si attivi la programmazione.
Nello stato di attività (posizione ON) si eccita il teleruttore generale e si accende la ventola e, si abilita il riscaldamento del forno. Il display diviene retroilluminato e su di esso compare:

XXX°C mm:ss
■ CC% PP% ■

dove:
XXX°C = Temperatura di cottura
mm:ss = Tempo di cottura in minuti e secondi
CC% = Potenza del cielo
PP% = Potenza della platea

6.3 IMPOSTAZIONI

6.3.1Regolazione del tempo di cottura

Il tempo di cottura desiderato è impostato direttamente dall'utente e si traduce nella relativa velocità di avanzamento della rete regolata automaticamente dalla scheda elettronica.
All'accensione del forno la rete è ferma ed il tempo di cottura sul display lampeggia.

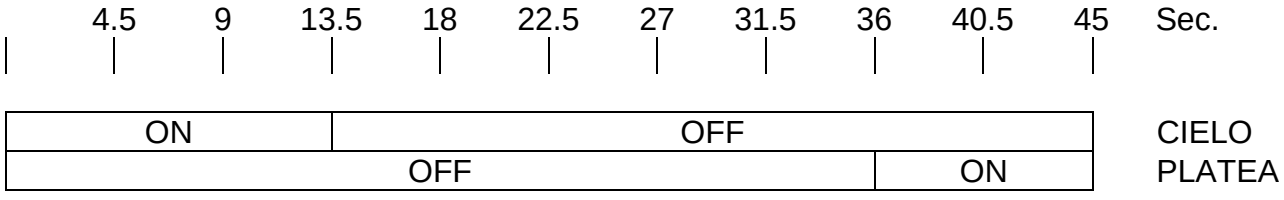
Per attivare il movimento della rete occorre premere il tasto avvio / arresto rete .
Il movimento della rete può essere attivato o disattivato in qualsiasi momento mediante il tasto . Quando la rete è ferma il tempo di cottura lampeggia.
A forno acceso è possibile comandare manualmente il movimento della rete alla sua velocità massima premendo per 4 secondi il tasto .
Per ritornare alla condizione precedente è necessario premere nuovamente lo stesso tasto.
Per l'impostazione del tempo di cottura vedere il paragrafo "programmazione".

6.3.2 Regolazione della temperatura

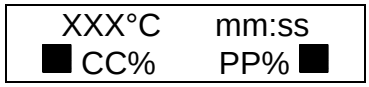
La regolazione della temperatura del forno è attiva solo a forno acceso.
In questo caso il forno viene portato e mantenuto alla temperatura impostata fino al suo spegnimento.
Quando il forno è acceso viene indicato il valore della temperatura effettiva della camera di cottura; per visualizzare la temperatura impostata è necessario premere il tasto di incremento valore parametri .
Per l'impostazione della temperatura di settaggio vedere il paragrafo "programmazione".

6.3.3 Regolazione della potenza del cielo e della platea

Il riscaldamento viene eseguito modulando l'accensione delle resistenze del cielo e della platea secondo la percentuale di potenza che è stata programmata per ciascuna di esse come descritto qui di seguito.
La modulazione consiste nell'accensione della resistenza per la percentuale di tempo impostato, su di un periodo di 45 secondi. Ad esempio se è impostato il valore 20% il gruppo di resistenze verrà alimentato ciclicamente per 9 secondi ogni 45.
Per evitare l'accensione contemporanea delle resistenze, le resistenze del cielo vengono attivate nella parte iniziale del periodo, mentre quelle della platea nella parte finale.
Ad esempio se viene impostato 30% al cielo e 20% alla platea il ciclo di funzionamento avverrà secondo lo schema a seguito riportato.



La percentuale di accensione delle due resistenze viene indicata sul display (CC%=cielo a sinistra PP%=platea a destra)



Quando un gruppo di resistenze è acceso sul display si attiva l'indicatore (■).
Se si imposta il valore 0% il relativo gruppo di resistenze non si attiva mai.
Per l'impostazione dei parametri di potenza del cielo e della platea vedere il paragrafo "programmazione"
Per l'impostazione del tempo di cottura vedere il paragrafo "impostazioni".

7.PROGRAMMAZIONE

I parametri di funzionamento che vengono programmati dall'utente sono:

XXX°C	mm:ss
■ CC%	PP% ■

-il tempo di cottura (mm:ss)
-la temperatura di settaggio (XXX°C)
-la percentuale di potenza delle resistenze del cielo (CC%)
-la percentuale di potenza delle resistenze della platea (PP%)
Questi parametri sono normalmente indicati sul display a forno acceso e possono essere impostati sia a forno acceso che a forno spento.
Per accedere alla programmazione e passare da un parametro al successivo occorre premere il tasto di accesso alla programmazione

.
Il una linea orizzontale sotto al parametro parametro in fase di programmazione lampeggia sul display.

Per variare il valore occorre utilizzare i tasti per incrementare e per decrementare.
Mantenendo premuto il tasto si aumenta la velocità di cambiamento dei dati.
Se non si preme alcun tasto per oltre 5 secondi il valore visualizzato viene memorizzato e si esce automaticamente dallo stato di programmazione.

Durante la programmazione i tasti e sono disabilitati.
L'ordine di programmazione avviene come segue:
1) Tempo di cottura
2) Temperatura
3) Potenza del cielo
4) potenza della platea

7.1 Impostazione dell'ora corrente

L'ora corrente può essere impostata dall'utente sia a forno spento che acceso.

Per accedere all'impostazione occorre premere per 3 secondi consecutivi il tasto .
Sul display appare:

PROG. OROLOGIO
GG-MM-AA oo:mm

dove:
GG = giorno corrente
MM = mese corrente
AA = anno corrente
oo = ora corrente
mm = minuto corrente
Un cursore indica quale dei dati è in fase di correzione.

Il valore può essere modificato utilizzando i tasti e e poi confermato premendo il tasto

, passando così al dato successivo.

Dopo aver impostato il giorno, il mese, l'anno, l'ora e i minuti,premendo il tasto ENTER si passa alla programmazione del giorno corrente della settimana.
sul display appare:

PROG. OROLOGIO
DDDDDDDDD

dove:
DDDDDDDDD = giorno attuale della settimana.

7.2 Impostazione della lingua

La lingua utilizzata per le scritte indicate sul display può essere scelta tra alcune disponibili.
Per impostare la lingua occorre portarsi nella programmazione dell'orologio (vedi ipostazione dell'orologio) e confermare tutti i dati fino a quando sul display appare:

SELEZIONA LINGUA
ITALIANO

La modifica, conferma e uscita dalla frase di programmazione è analoga all'impostazione dell'orologio.
Confermando, si esce anche dalla fase di programmazione e si ritorna nello stato precedente.

7.3 Programmazione dell'accensione

Per accedere all' impostazione per l'accensione programmata è necessario premere e subito rilasciare il tasto con il forno in stato di attività oppure di inattività.
Sul display appare dapprima lo stato (abilitato o disabilitato) dell'accensione automatica (AUTOSTART : ON o OFF).
Per abilitare o disabilitare la programmazione dell'accensione occorre agire rispettivamente sui tasti ↑ o ↓

Una volta abilitata mediante il tasto ↑ premendo il tasto ENTER appare sul display il primo giorno della settimana e le cifre relative alle ore e minuti. Per selezionare l'ora di accensione posizionare il cursore lampeggiante sotto le cifre relative alle ore utilizzando il tasto ENTER e premendo quindi i tasti ↑ o ↓ si imposta il relativo valore. Se si desidera che il forno non si accenda in un giorno determinato (es.: giorno di chiusura), durante l'impostazione dell'ora, selezionare la scritta off che si trova fra le 23 e le 00 mediante i tasti ↑ o ↓. Premendo nuovamente il tasto ENTER si passerà quindi ai minuti e premendo nuovamente il tasto ENTER si riporterà il cursore sotto il giorno della settimana.

Per passare al giorno successivo o al precedente premere rispettivamente i tasti o .

Quando è stata completata l'impostazione, ripremere il tasto ed attendere circa cinque secondi. I dati vengono automaticamente memorizzati e si ritorna alle funzioni precedenti.

Per indicare che è stata abilitata l'accensione, sul display appare nello stato di inattività il giorno e l'ora della successiva accensione. Se l'accensione è disabilitata, al posto del giorno e dell'ora appare la scritta "off".

7.4 SPEGNIMENTO DEL FORNO

Per spegnere il forno occorre premere il tasto .
Il riscaldamento si spegne, mentre la ventola di ricircolo dell'aria e la rete, se attivata, continueranno a funzionare fino a quando la temperatura sarà scesa al di sotto di 150°C, dopo di che si diseccita il teleruttore generale lasciando alimentata solamente la scheda per consentire le funzioni orologio e accensione programmata.
Nella fase di spegnimento resta accesa la retro illuminazione e la scritta "OFF" lampeggia. In questa fase è comunque possibile riaccendere il forno e avviare o fermare il movimento della rete.
Per evitare accensioni indesiderate, verificare che il display indichi con esattezza il giorno e l'ora di accensione voluta oppure, se non si vuole utilizzare l'accensione automatica, che compaia la scritta "start: off" .

7.5 PROCEDURE DI SICUREZZA

Il funzionamento del forno viene continuamente controllato, attivando una procedura di allarme in caso di anomalia.

7.5.1 "TEMP 1"

Se la temperatura misurata dalla sonda 1 supera i 350°C o la sonda si guasta, il valore di temperatura sul display viene sostituito dalla scritta "TEMP 1" lampeggiante ed il segnalatore acustico suona in modo intermittente.

Durante l'allarme l'avvisatore acustico può essere tacitato premendo il tasto .
Il forno continua a funzionare e per la misurazione della temperatura viene considerata solamente la sonda 2. Inoltre la temperatura di regolazione viene automaticamente diminuita di 40°C.
Questa variazione sul dato di temperatura viene effettuata per correggere l'unico valore rilevato nel punto più caldo del forno e simulare un valore approssimato al valore effettivo che veniva precedentemente elaborato fornendo la media dei valori fra il punto più caldo e il punto più freddo. Ciò consente di poter utilizzare comunque il forno anche quando si guasta una sonda.

7.5.2 "TEMP 2"

Se la temperatura misurata dalla sonda 2 supera i 450°C o la sonda si guasta, il valore di temperatura sul display viene sostituito dalla scritta "TEMP 2" lampeggiante ed il segnalatore acustico suona in modo intermittente.

Durante l'allarme l'avvisatore acustico può essere tacitato premendo il tasto .
Il forno continua a funzionare e per la misurazione della temperatura viene considerata solamente la sonda 1. Inoltre la temperatura di regolazione viene automaticamente aumentata di 40°C.
Questa variazione sul dato di temperatura viene effettuata per correggere l'unico valore rilevato nel punto più freddo del forno e simulare un valore approssimato al valore effettivo che veniva precedentemente elaborato fornendo la media dei valori fra il punto più caldo e il punto più freddo. Ciò consente di poter utilizzare comunque il forno anche quando si guasta una sonda.

7.5.3 "TEMP"

Se la temperatura misurata dalla sonda 1 supera i 350°C e contemporaneamente quella della sonda 2 supera i 450°C, il valore della temperatura sul display viene sostituito dalla scritta "TEMP" lampeggiante e l'avvisatore acustico suona in modo intermittente.

Durante l'allarme l'avvisatore acustico può essere tacitato premendo il tasto .

7.5.4"RETE"

Quando il motore di movimento rete è guasto o da questo provengono alla scheda segnali errati, si attiva una segnalazione di allarme sul display con la scritta "RETE" lampeggiante e l'avvisatore acustico suona in modo intermittente.
Ciò significa che il tempo di cottura non corrisponde a quello impostato, ed è quindi necessario far intervenire personale specializzato per ripristinarne la funzionalità.

8. USO

Durante la cottura o alla fine della stessa alcune superfici del forno raggiungono temperature pericolose. Il simbolo **sta ad indicare questo pericolo. Non toccare mai dette superfici, ma usare esclusivamente l'apposita maniglia.**

8.1 PRIMA ACCENSIONE

Prima di dare alimentazione elettrica al forno, accertarsi che l'interruttore generale sia posizionato in OFF.

Portare l'interruttore in posizione ON, parte il ventilatore.

Selezionare il tempo di cottura desiderato premendo il tasto e quindi regolarlo a piacimento con i tasti e .

Selezionare di seguito il tasto per regolare la temperatura desiderata mediante i tasti e quindi confermare.

Selezionare quindi per regolare la potenza del cielo del forno mediante i tasti e quindi confermare.

Dopo avere impostato la potenza del cielo selezionare per regolare la potenza della platea mediante i tasti e quindi confermare

Dopo avere impostato il tempo di cottura e la temperatura desiderata procedere all'attivazione del movimento rete mediante il tasto .

8.2 INDICAZIONI GENERALI PER LA COTTURA

Per i prodotti alimentari in generale non è possibile indicare una temperatura e un tempo di cottura precisi, data l'enorme variabilità di caratteristiche cui sono soggetti.

Per quanto riguarda in particolare pizza e prodotti similari il tempo di cottura e la temperatura dipendono dalla forma e dallo spessore della pasta e dalla quantità degli ingredienti aggiunti su di essa.

Consigliamo comunque di fare almeno alcune prove, (specialmente se in precedenza non avete mai lavorato con questo modello di forno) partendo da una temperatura di 290-310 °C e tenendo presente i seguenti punti:

rispetto ai forni statici, a parità di tempo di cottura, è necessaria una temperatura notevolmente più bassa.

con temperature più basse in genere si ottiene un prodotto di qualità migliore e più digeribile, il forno non è sottoposto a stress e dura di più, ma bisogna allungare il tempo di cottura. Con temperature più alte è più difficile ottenere una cottura uniforme, ma il tempo di cottura diminuisce.

il forno ha una capacità produttiva massima espressa **indicativamente** nelle caratteristiche in Kg di prodotto per ora. Se questa capacità produttiva massima viene superata, la temperatura della camera di cottura diminuisce anche oltre i 10-20°C. In tal caso, occorre togliere la quantità in eccesso e attendere che la temperatura sia ristabilita prima dell'infornamento successivo.

8.3 QUANDO IL FORNO E' UTILIZZATO POCO

Quando non avete prodotti da infornare, ma desiderate tenere il forno in temperatura, è consigliabile abbassare i regolatori di energia nella posizione di minima erogazione. Così facendo, specialmente se la temperatura impostata è superiore ai 300 °C, è probabile che la temperatura della camera cali leggermente, anche se molto lentamente. Ciò non rappresenta un problema, poiché, commutando nuovamente i regolatori di energia nella posizione di massima erogazione, il forno ritornerà alla temperatura impostata nel giro in breve tempo e si potranno di nuovo infornare prodotti.

8.4 COME SPEGNERE IL FORNO

Quando il forno non viene utilizzato per periodi lunghi, bisogna portare gli interruttori ON/OFF nella posizione OFF.

Nel caso di periodi di inattività ancora più lunghi (ad esempio chiusura per ferie), solo dopo aver atteso lo spegnimento dei ventilatori camera, è necessario spegnere anche l'interruttore generale dell'alimentazione elettrica.

9. PULIZIA

⚠ La pulizia va effettuata ad apparecchio spento e a temperatura ambiente, avendo preventivamente tolto l'alimentazione elettrica, agendo sull'interruttore posto sul quadro di alimentazione.

9.1 PULIZIA DELLE PARTI ASPORTABILI

⚠ Le parti asportabili possono essere lavate come normali stoviglie e può rendersi necessario usare anche un getto d'acqua nei punti di connessione delle lamiere, per evitare che in tali punti si accumulino sporcizia o residui di detersivo che potrebbero contaminare i prodotti lavorati.

⊘ Non è consigliabile usare strumenti abrasivi (spugne abrasive e simili) poiché a lungo andare tolgono la lucentezza alle parti in acciaio inox, ma piuttosto prendere l'abitudine di lavare le varie parti asportabili prima che i residui alimentari si siano seccati.

La pulizia dei cassetti di ingresso e di uscita va eseguita ogni 4 ore di funzionamento.

9.2 PULIZIA DELLE SUPERFICI ESTERNE

Per la pulizia delle superfici esterne in acciaio inox e/o lamiera verniciata e dei pannelli di comando, utilizzare una spugna morbida inumidita, eventualmente con un detersivo leggero, non abrasivo.

⊘ Non usare detersivi abrasivi o corrosivi, poiché renderebbero opaco l'acciaio inox e danneggerebbero le parti verniciate.

⚠ Non usare getti d'acqua, poiché possono penetrare nel quadro elettrico e danneggiarlo con conseguente pericolo di folgorazione e/o avviamenti intempestivi.

9.3 PULIZIA DELLE CAMERE DI COTTURA DEI FORNI

Per la pulizia delle camere di cottura in acciaio inox, comportarsi come descritto al punto 9.2.
Per accedere alle parti interne della camera di cottura operare come segue:
Togliere la tensione al forno agendo sull'interruttore del quadro di alimentazione.
Togliere i cassetti di ingresso e di uscita dal bancale rete.
Togliere il carter giunto rete svincolandolo dall'aggancio spostandolo verso l'alto.
Far ruotare manualmente la rete fino a quando il perno dell'albero di trascinamento rete viene a trovarsi in corrispondenza dell'intaglio del giunto.
Fare scorrere il giunto stesso verso il pannello comandi svincolando il giunto dal bancale.
Sollevare le paratoie di ingresso e di uscita in posizione di massima apertura.
Sollevare il bancale rete da entrambi i lati ed estrarlo in direzione lato comandi.
Aprire il portello laterale e, utilizzando un paio di guanti robusti per evitare di potersi graffiare con eventuali spigoli, sganciare i diffusori che sono fissati con dadi esagonali occorre quindi svitare i dadi di fissaggio con una chiave da 10.
Per la pulizia delle parti smontate seguire quanto descritto nel paragrafo 9.1, per la pulizia della parte interna della camera, rimuovere i depositi con una spazzola aiutandosi con una paletta o utilizzare un aspiratore, poi pulire le superfici metalliche con una spugna imbevuta d'acqua e detersivo non abrasivo e/o corrosivo quindi risciacquare le superfici con una spugna imbevuta d'acqua pura.
Al termine della pulizia rimontare tutti i componenti in sequenza contraria a quanto descritto.
Si consiglia di eseguire l'operazione di pulizia della camera di cottura ogni 200 ore di funzionamento.

10. MANUTENZIONE

⚠ **ATTENZIONE: le presenti istruzioni per la manutenzione sono ad uso esclusivo di personale qualificato per l'installazione e la manutenzione di apparecchiature elettriche. La manutenzione da parte di altre persone non qualificate può causare danni al forno, a persone, animali o cose.**

⚠ Per effettuare riparazioni e controlli nella maggior parte dei casi è necessario asportare le protezioni fisse. Questo rende accessibili i conduttori in tensione.
Prima di rimuovere qualunque protezione fissa accertarsi che la spina di alimentazione elettrica del modulo di cottura sia staccata dal quadro. Riporre la spina in un luogo tale che il manutentore possa facilmente accertarsi che è staccata durante tutte le operazioni eseguite con protezioni fisse rimosse.

10.1 SEGNALAZIONE DI ERRORE

Il controllo elettronico è in grado di riconoscere alcuni malfunzionamenti, per i dettagli vedere paragrafo 7.5.

10.2 TERMOSTATO DI SICUREZZA

Il termostato di sicurezza interviene quando la temperatura della camera ha superato i 500 °C disattivando le resistenze. Il termostato di sicurezza è a ripristino manuale ed è situato all'esterno del quadro elettrico sotto la rete.

Per correggere l'errore staccare la spina dal quadro di alimentazione, e attendere che la camera si raffreddi.

Svitare il coperchietto del pulsante di ripristino del termostato di sicurezza e premere il suddetto pulsante. Il ripristino non è possibile finché la temperatura della camera non è scesa al di sotto dei 500°C.

⚠ Poiché il termostato di sicurezza interviene solo in caso di guasti gravi, prima di riavviare il forno, verificare accuratamente il funzionamento dello stesso ed effettuare le eventuali riparazioni.

10.3 SCHEMA ELETTRICO

La Fig. 10-2 riporta lo schema elettrico per il forno Synthesis 10/65V a 400V 3+N; la Fig. 10-3 riporta lo schema elettrico per il forno Synthesis 10/65V a 230V 3; la Fig. 10-4 riporta lo schema elettrico per il forno Synthesis 10/65V a 230V 1+N;

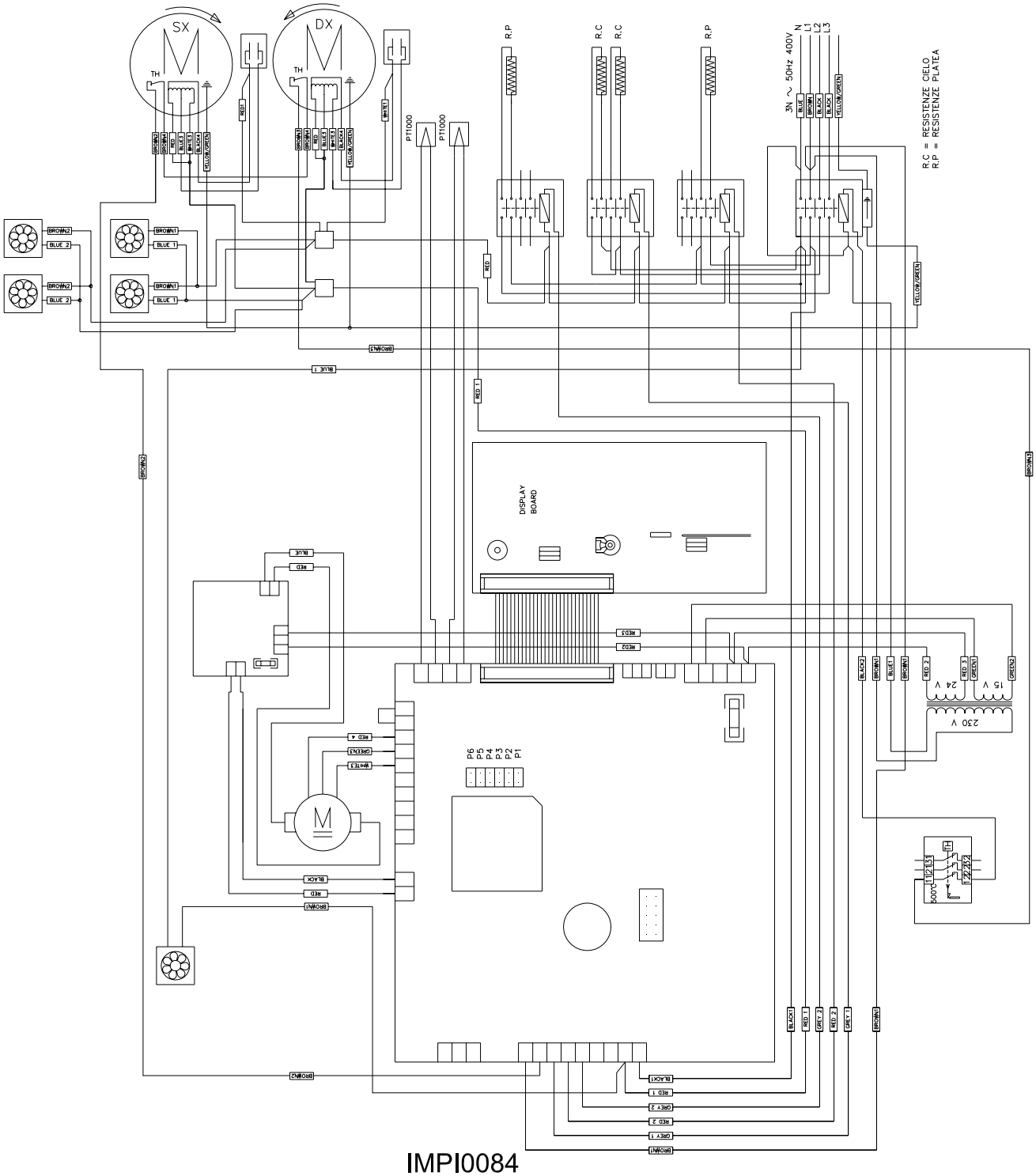


Fig. 10-2 Schema elettrico synthesis 10/65 400 Vac. ~ 3+N 50-60Hz

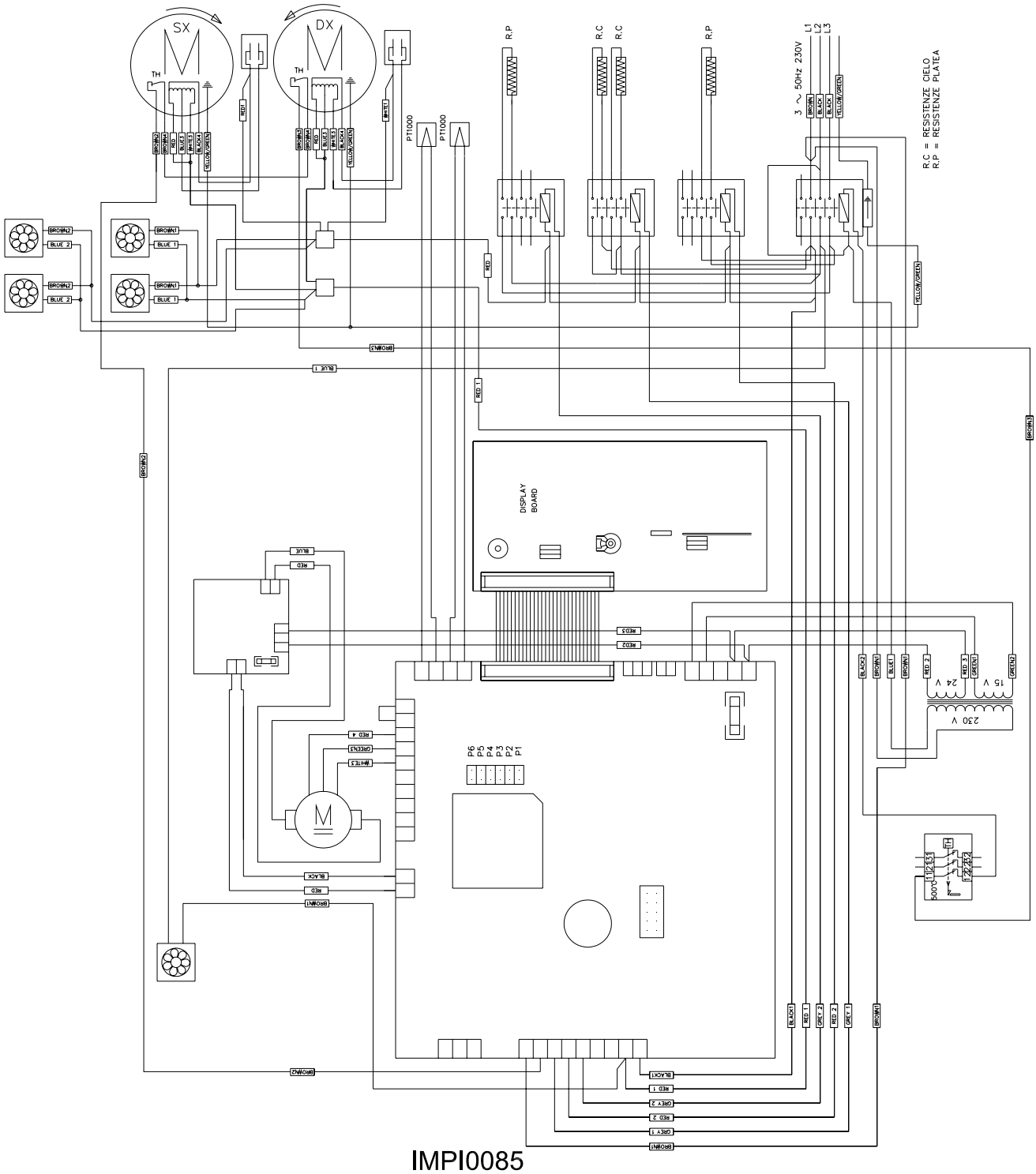


Fig. 10-3 Schema elettrico synthesis 10/65 230 Vac. ~ 3 50-60Hz

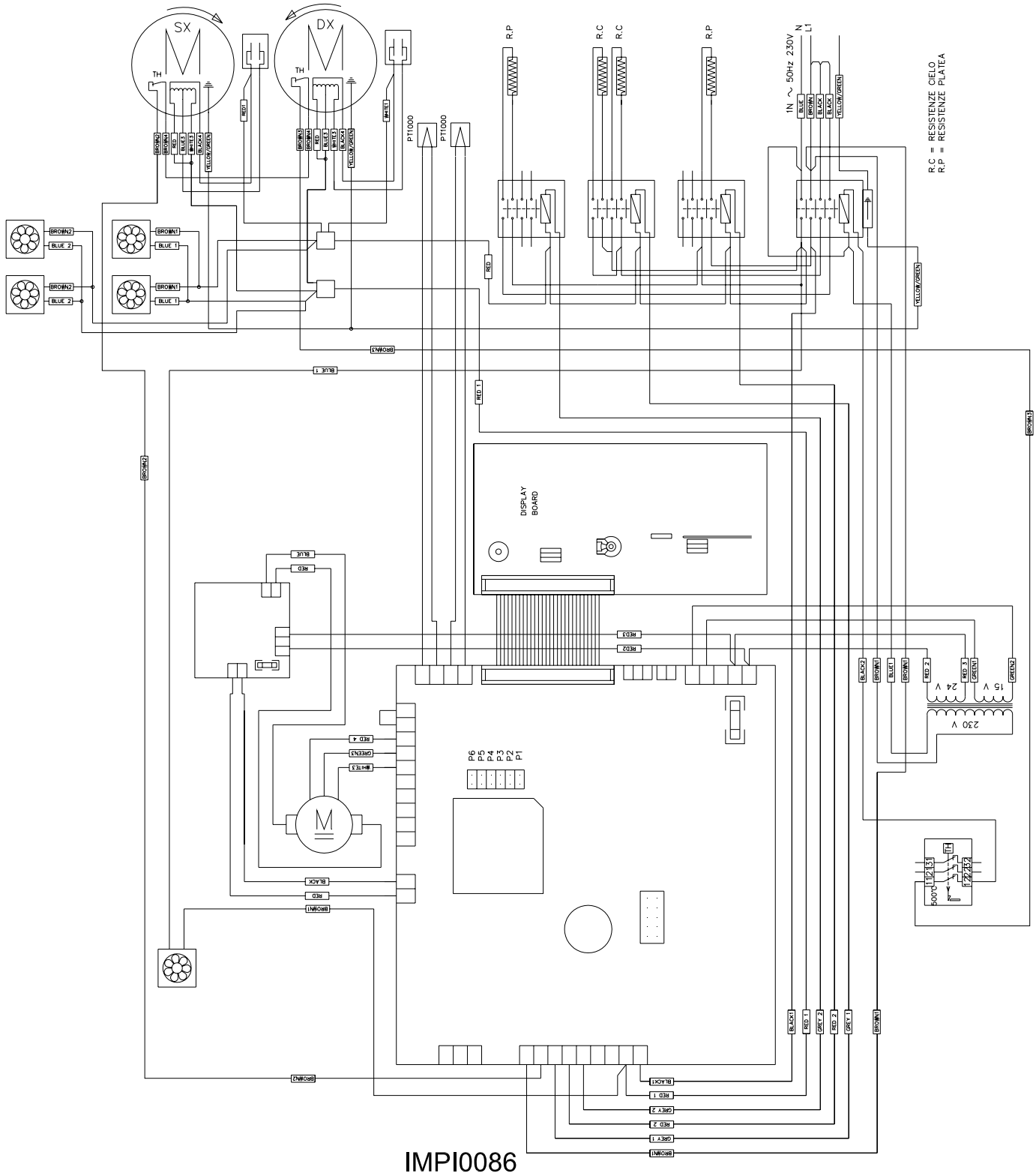


Fig. 10-4 Schema elettrico synthesis 10/65 230 Vac. ~ 1+N 50-60Hz

10.4 DISEGNI ESPLOSI ED ELENCO PARTI DI RICAMBIO

Per interventi più complessi e nel caso di rotture vi preghiamo di contattarci. Comunque, allo scopo di semplificare la ricerca dei guasti e l'eventuale sostituzione delle parti danneggiate, diamo di seguito una lista delle parti di ricambio e i disegni esplosi con i riferimenti a ciascuna delle parti elencate.

Le figure di riferimento sono la Fig. 10-5, Fig. 10-6, Fig. 10-7.

TABELLA CODICI DI RIFERIMENTO

N°	DENOMINAZIONE	CODICE
1	**Cristallo portina**	CRIS0026
2A	**Resistenza cielo**	RESI0084
2B	**Resistenza platea**	RESI0085
3	**Ventola raffreddamento**	VENT0012
4	**Ventola primaria**	VENT0001
5a	**Motore ventilazione 50 Hz**	MOTO0034
5b	**Motore ventilazione 60 Hz**	MOTO0043
6	**Motore rete**	MOTO0052
7	**Boccola albero folle**	BOCC0013
8	**Perno albero folle**	MECC0469
9	**Tubo albero folle**	MECC0470
10	**Distanziale**	MECC0036
11	**Ruota dentata**	MECC0035
12	**Rete**	RETE0014
13	**Cuscinetto rete**	CUSC0022
14	**Albero traino**	MECC0502
15	**Giunto trascinamento rete**	MECC0114

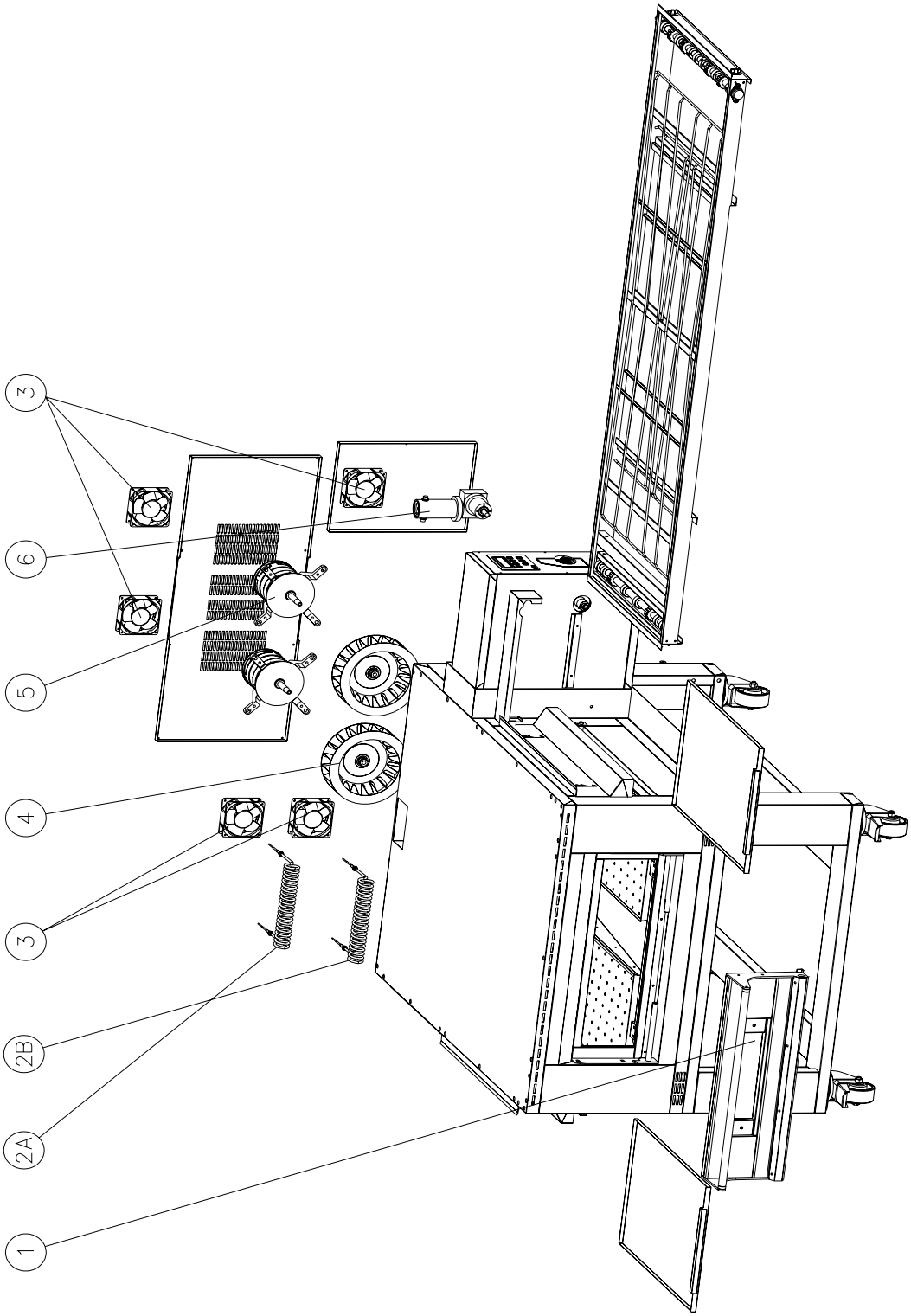


FIG. 10-5 Esploso

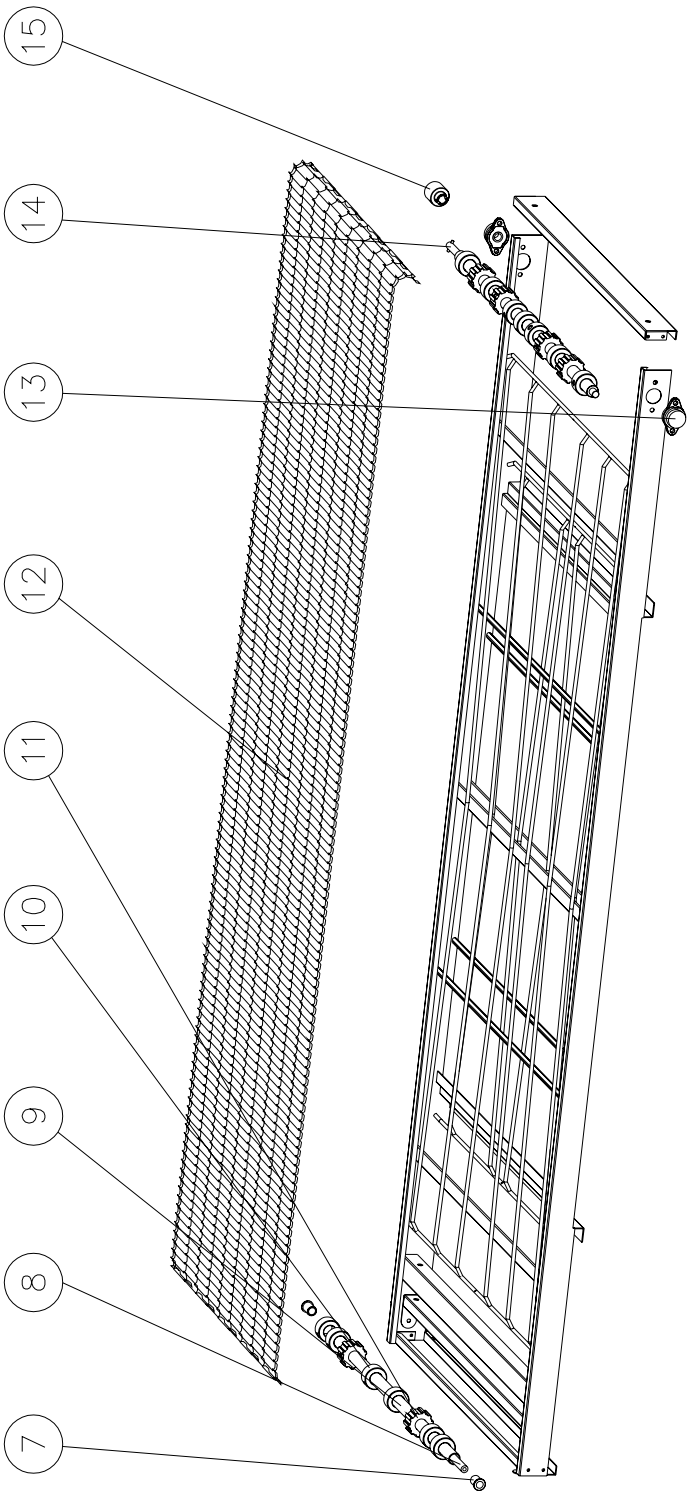


FIG. 10-6 Esploso rete di trascinamento

TABELLA CODICI COMPONENTI ELETTRICHE

N°	DENOMINAZIONE	CODICE
1	Pannello serigrafia	PANN0130
2	Scheda display	ELET0155
3	Scheda comando motore	ELET0213
4	Condensatore	ELET0100
5	Teleruttore	ELET0002
		ELET0160
		ELET0432
6	Morsetto terra	ELET0053
7	Sonda di temperatura PT 1000	TERM0049
8	Tastiera	ELET0153
9	Scheda base	ELET0212
10	Trasformatore toroidale	ELET0156
11	Termostato di sicurezza	TERM0005

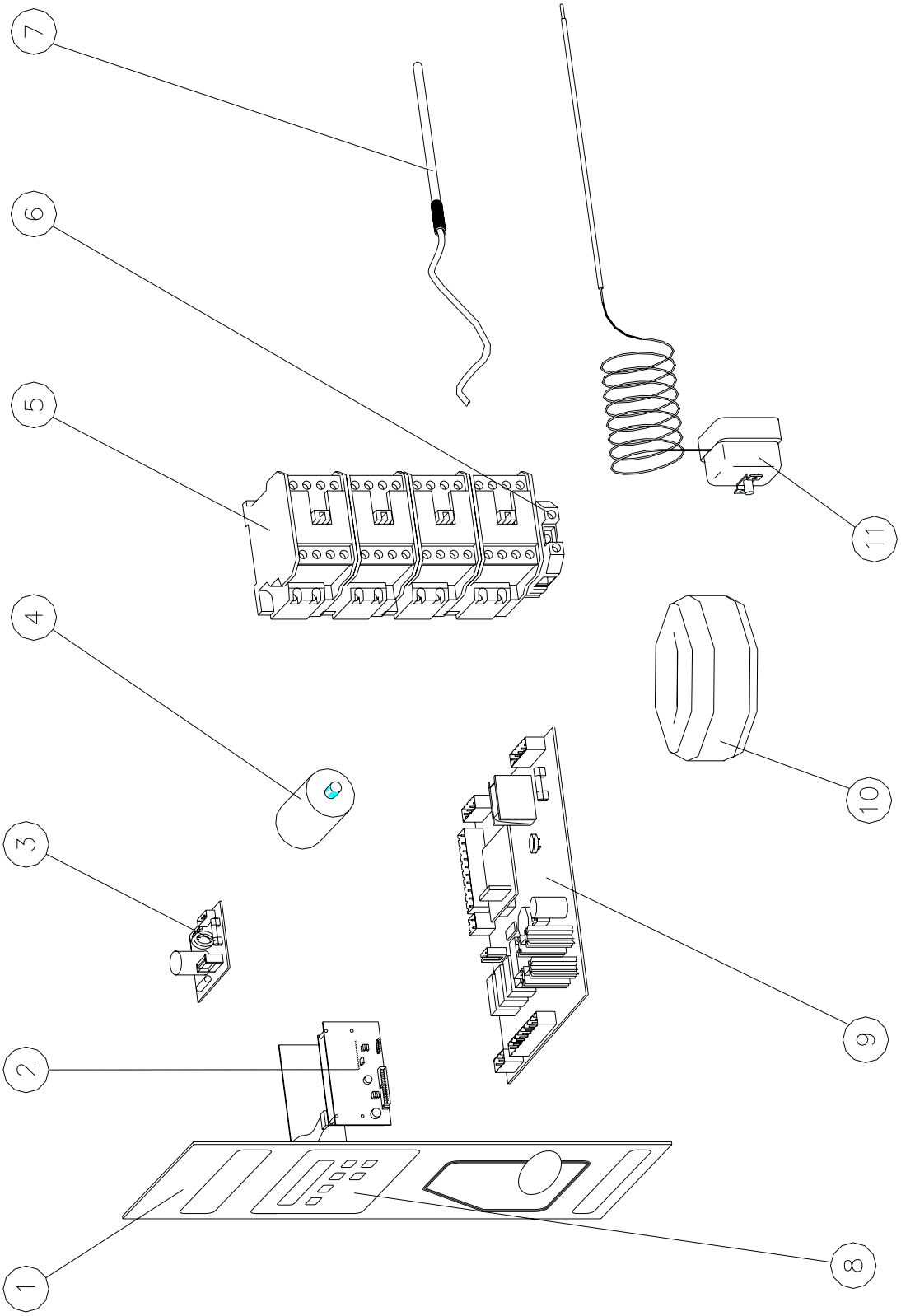
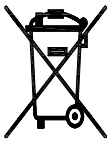


FIG. 10-7 Esploso componenti elettriche

11.MESSA FUORI SERVIZIO E DEMOLIZIONE

Prima di procedere alla messa fuori servizio scollegare l'allacciamento elettrico ed eventuali altri collegamenti procedendo poi allo spostamento dei moduli utilizzando mezzi idonei alla movimentazione quali: carrelli elevatori, paranchi, etc... I forni sono composti dai seguenti materiali: acciaio inox, lamiera alluminata, vetro, materiale ceramico, lana di roccia e parti elettriche.



Raccolta differenziata. Questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. In base alle normative locali, i servizi per la raccolta differenziata possono essere disponibili presso i punti di raccolta municipali.